ROTOR

ROTOR Küchenmaschinen GmbH
Danziger Str. 217, 10407 Berlin
Telefon (030) 42 16 18 40
Telefax (030) 42 16 18 42
info@rotor.de
www.rotor.de

Standmixer • Blender • Mixer de table • Batidor de vaso



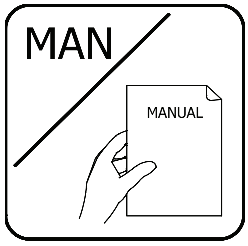
Swiss made

Gastronom

Typ
Type
Type
Tipo

GT95

Artikel Nr. Article no. Article N°. Nº Artículo	1122.001/002/006 1122.051/052



Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen gut auf.

Read these instructions thoroughly before putting the machine into operation and keep them on hand for future reference.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'effectuer la mise en service et conservez-le avec précaution afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Lea las instrucciones detalladamente antes de la utilización de la máquina, y consérvelas a mano para futuras consultas que necesite realizar.

MAN-GT95-1095-180-7-DE-EN-FR-ES

Juli/July/juillet/julio 2007

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

Baujahr: Am Typenschild auf dem Bodenblech der Maschine ist eine 6 stellige Apparatenummer.
Die ersten zwei Stellen bezeichnen das Baujahr der Maschine.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Der Rotor Gastronom (Typ GT95) wurde entsprechend den geltenden internationalen Normen gebaut. Beim Einsatz elektrischer Geräte müssen grundsätzlich einige Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie deshalb diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

Für Unfälle oder Schäden die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernimmt die Rotor Lips AG keine Haftung.

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt und das Gerät mit dem richtigen Stecker ausgerüstet ist.
- Der Mixer ist vor jeder Benutzung zu überprüfen (Gerät, Stecker und Kabel).
- **Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es beschädigt ist.**
- Falls das Gerät einmal heruntergefallen ist, lassen Sie es von einer autorisierten Servicestelle überprüfen.
- Lassen Sie Schäden nur von einer autorisierten Servicestelle beseitigen (siehe Kapitel «Reparatur»). Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Stecker nur bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose einstecken. Stecker-Kontakte nicht berühren. Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Kinder!)
- Der Mixer darf nur von **instruiertem Personal** bedient werden.
- Der Mixer darf nur betrieben werden, wenn jedes zugehörige Teil ordnungsgemäss montiert ist.
- Das Gerät darf nur mit den von Rotor Lips AG angegebenen Originalteilen verwendet werden.
- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Um Unfälle und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, darf nur mit montiertem Mixausatz und aufgesetztem Mixdeckel gearbeitet werden. Es ist untersagt, während dem Mixen den Deckelverschluss aus dem Deckel zu entfernen und mit einem festen Gegenstand in den Becher zu gelangen.

- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, während es am Netz angeschlossen ist.
- Halten Sie Ihre Hände, Haare und sonstige Gegenstände von sich bewegenden Teilen fern.
- Den Netzstecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Netzkabel **nicht** über eine scharfe Tischkante herabhängen, **nicht** auf der Arbeitsfläche liegen und vermeiden Sie die Berührung mit heissen Oberflächen.
- Nur ordnungsgemässe Verlängerungskabel verwenden.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Der Motorsockel darf **nie** ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten getaucht werden!
- **Nicht mit Wasserstrahl reinigen!** Zur Reinigung mit einem feuchten Lappen abwischen.

2. VERWENDUNGSZWECK

Der Mixer Typ GT95 ist **nur** für das Hacken, Schlagen, Rühren, Mischen, Pürieren und Emulgieren von Lebensmitteln zu verwenden.

Zum Beispiel : Äpfel, Birnen, Orangen, Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Tomaten usw.

Grössere Früchte und Gemüse sind vor dem Einfüllen in Stücke zu schneiden.

Zur Herstellung von Saucen, Mayonnaisen, Suppen, Crèmen, Rührteige, Fruchtdrinks, Cocktails und Milch-Shakes ist stets die geeignete Drehzahl zu verwenden.

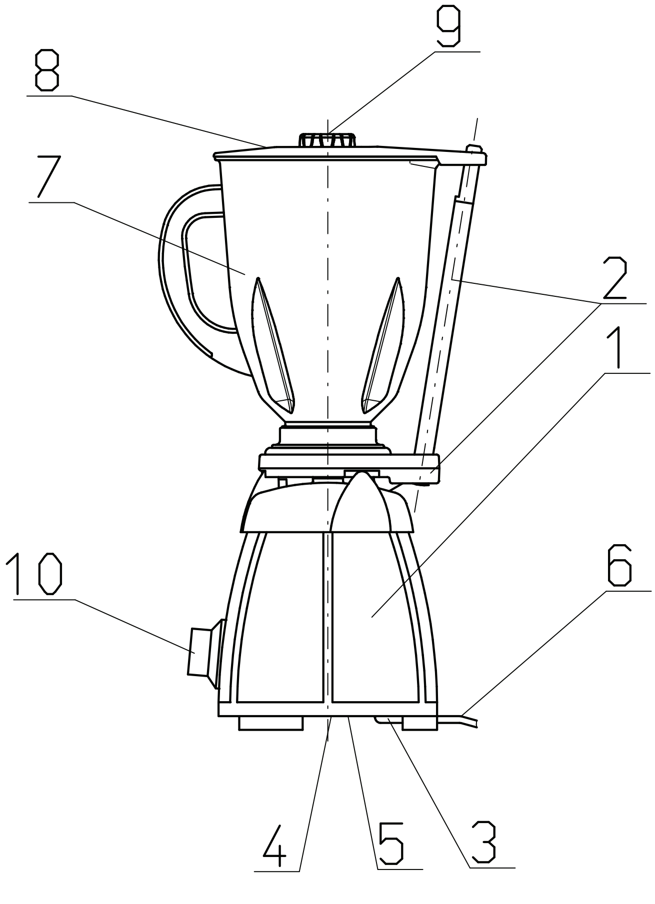
Wird der Rotor Gastronom GT95 zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäss verwendet, kann von der Rotor Lips AG keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

Verwendung der Mixaufsätze

2 l	Polycarbonat	transparent, für kleinere Mengen, leicht und handlich
2 l	Edelstahl	robust, geeignet für Dauerbetrieb, für kleinere Mengen
4 l	Polycarbonat	leicht und handlich, transparent, für grössere Mengen
4 l	Edelstahl	robust, geeignet für Dauerbetrieb, für grössere Mengen

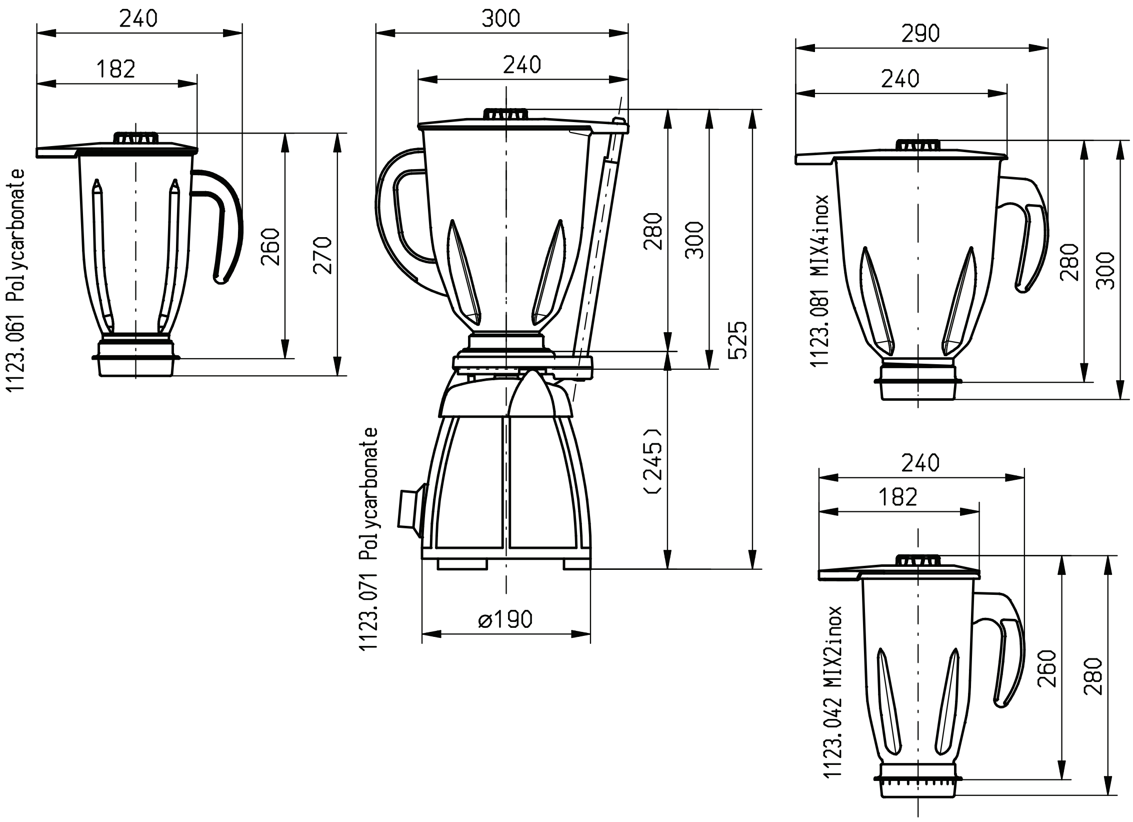
3. MASCHINENÜBERSICHT

1. Motorsockel
2. Integrierte Sicherheitsstange zur Deckelüberwachung
3. Gummifuss
4. Bodenblech
5. Typenschild
6. Netzkabel
7. Mixaufsatz komplett mit Messer
8. Deckel
9. Deckelverschluss
10. Drehknopf



4. TECHNISCHE DATEN

Netzanschluss:	230 V / 3,2 oder 4,4 A resp. 120 V / 5,8 oder 8,3 A, +/- 6%, 48...62 Hz, Sinusförmig, Interferenzfrei
Leistungsaufnahme:	550 W bzw. 800 W bei Dauerbetrieb
Motor:	hochtemperaturbeständiger Kollektormotor mit Ventilator
Motorsteuerung:	- Sanftanlauf - Regelbereich stufenlos zwischen 1 000 und 15 000 U/min, elektronisch geregelte Konstanthaltung der Drehzahl (Ist- / Sollwert-Vergleich) - Thermischer Geräteschutzschalter und elektronische Überwachung
Elektrische Ausrüstung:	- Sicherheitssteuerung für Deckelüberwachung - Schutzklasse I gemäss EN 60335-1 - funkentstört nach EMV-Richtlinie 89 / 336 EWG
Ausführung:	- Motorsockel aus Zinkdruckguss, verchromt - Messer aus rostfreiem Messerstahl
Gewicht:	4,6 kg (550 W) bzw. 5,5 kg (800 W) netto, ohne Aufsatz
Temperaturbereich:	Betrieb: 10...40°C / Lagerung: -20...70°C
Luftfeuchtigkeit:	Betrieb: 0...80% nicht kondensierend / Lagerung: 0...95% nicht kondensierend
Höhe über Meer:	0..2 000 m



Technische Änderungen vorbehalten

5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



Die **Netzspannung muss** mit dem Wert auf dem Typenschild des Gerätes **übereinstimmen** (Die Spannung ist in Volt [V] angegeben).

Das Gerät nur an **1 Phasen-Wechselstrom mit Erdung** anschliessen. Achten Sie darauf, dass das Original-Netzkabel mit der Wandsteckdose übereinstimmt.

Die Verwendung eines **Fehlerstromschutzschalters,** (FI) wird für alle Arbeiten mit Elektrogeräten empfohlen.

Mit 230 V bezeichnete Geräte können auch an 220 V angeschlossen werden.

Wenn möglich **keine Verlängerungskabel** benutzen. Sollte dies jedoch unumgänglich sein, dürfen nur ordnungsgemässe Verlängerungskabel verwendet werden.
Netzkabel nicht einer starken Zug- oder Druck-Belastung aussetzen.

Ersatz des Netzkabels siehe Kapitel «Reparatur».

6. INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme das **Gerät gründlich reinigen**. Befolgen Sie die Richtlinien in Kapitel «Reinigung».
Den Rotor Gastronom auf eine **feste, flache Unterlage** stellen und an einer naheliegenden, des Steckers entsprechenden Steckdose anschliessen.

Zur Beachtung
Die Wicklungen des Rotor Kollektormotors sind mit einem hochwertigen Isolierlack vergossen. Aus diesem Grund kann der Motor am Anfang infolge der Erwärmung einen Geruch abgeben. Diese Erscheinung ist normal und schadet dem Motor nicht; sie verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch.

7. BEDIENUNG

Zusammenbau der Mixaufsätze

- Messerkopf mit Dichtungsring in den schwarzen Gewindering einlegen.
- Becher mit Linksdrehung (Gegenuhrzeigersinn) in den Gewindering einschrauben und festziehen.
- Stets darauf achten, dass der Gewindering nicht schräg angeschraubt wird.

Die Messerklingen sind scharf und können zu Verletzungen führen.



Mixen

- Mixaufsatz in den Gummi-Haltering auf dem Motorsockel stecken, auf senkrechte Lage achten.
- Mixgut einfüllen.
- Deckel so aufsetzen dass das Loch im Lappen am Deckel über das Ende des Stabes gesteckt wird, und dass er gut schliesst.
- Motor einschalten und die Geschwindigkeit je nach Mixgut variieren, d.h. am Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist. Bei Postion 8 ist die Maximalgeschwindigkeit erreicht.

Wählen Sie besonders bei zähflüssigen Massen stets die grösstmögliche Drehzahl, damit der Motor nicht unnötig erwärmt wird.

Flüssigkeiten und feinkörnige Stoffe können beim Mixaufsatz während des Arbeitens durch die Einfüllöffnung im Deckel beigefügt werden. (Deckelverschluss entfernen)

Der Motor läuft nur bei aufgesetztem Deckel!

Beim Einschalten und Arbeiten mit hoher Geschwindigkeit wird empfohlen, den Becher mit der Hand zu halten (Hand auf den Deckel legen).

Den Mixer *nie ohne Deckel* betreiben!

Um schwere Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, ist es untersagt, während dem Mixen mit einem Körperteil oder mit einem festen Gegenstand in den Mixaufsatz (Becher) zu gelangen. Dies gilt auch bei stillstehendem Motor und montiertem Mixaufsatz (unbeabsichtigtes Einschalten!) Nicht mit einem festen Gegenstand durch die Öffnung im Deckel eindringen.

Der Mixer darf *nie ohne Mixaufsatz* (Becher) laufen. Das drehende Kupplungstück oben auf dem Mortorsockel darf nicht berührt werden, auch nicht mit einem Gegestand!

Nie den Messerkopf ohne Becher auf den Motorsockel setzen (extrem gefährlich)!

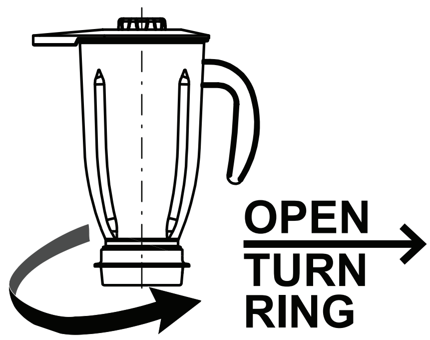




- Ausschalten: Den Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn auf «0» zurückdrehen.

Demontage der Mixaufsätze

Zuerst Mixaufsatz vom Motorsockel trennen und Inhalt vollständig entleeren!
Achtung: Gewindering rechtsherum drehen. Also im Uhrzeigersinn, so wie man einem Wasserhahn schliesst. **Linksgewinde!**

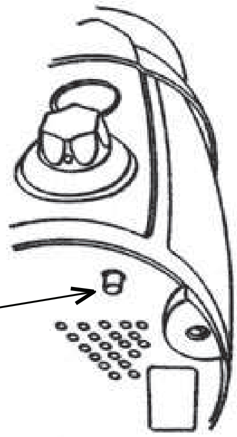


Deutsch

8. SICHERHEITSSTEUERUNG UND MOTORSCHUTZ

Die Sicherheitssteuerung verhindert das Einschalten des Motors ohne dass der Mix-becher aufgesetzt ist, oder stoppt diesen, wenn während des Arbeitens der Becher abgehoben wird. Beim Wiederaufsetzen des Bechers muss der Drehknopf zuerst auf «0» zurückgedreht werden (Löschfunktion), bevor der Motor neu gestartet werden kann.

Zum Ein- und Ausschalten der Maschine darf nur der Drehknopf benutzt werden.



Bei Überlastung oder Überhitzung schaltet der Geräteschutz-Schalter die Maschine aus.
Tritt dieser Fall ein, nach etwa 60 Sekunden, den schwarzen Knopf auf der Unterseite des Motorsockels drücken.

Sollten Sie Unregelmässigkeiten oder einen Defekt feststellen, dann wenden Sie sich an den Händler. Näheres siehe Kapitel «Reparatur“.

9. REINIGUNG

Der Motorblock darf nie ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten getaucht oder abgespritzt werden! Nicht mit Wasserstrahl reinigen!

Wenn nötig nur mit einem feuchten Lappen abwischen, zuerst den Netzstecker ausziehen.

Mixaufsatz: Die Mixaufsätze sind nicht im montierten (siehe Kapitel «Bedienung»; **Linksgewinde!**) Zustand in der Geschirrspülmaschine zu reinigen, sie müssen demontiert werden.
Die Mixaufsätze sind nach jedem Gebrauch oder einmal im Tag gründlich zu reinigen.

Becher: mit heissem Wasser und einem handelsüblichen Abwaschmittel von Hand reinigen. Nur die Polycarbonat- und Edelstahlbecher können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Messer kpl.: nur abspühlen und wenn nötig abbürsten. ***Nie ins Wasser oder in die Spülmaschine legen***.



Gewindering: Wird im Innern am besten mit einer harten Bürste gereinigt.

10. WARTUNG

Die Lager des Motors sind dauergeschmiert und bedürfen keiner Wartung.

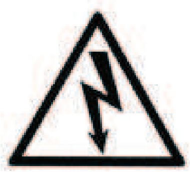
11. STÖRUNGSBEHEBUNG

SYMPTOM	URSACHE UND/ODER ABHILFE
Das Gerät läuft nicht	- Siehe Kapitel «Sicherheitssteuerung und Motorschutz“ – Geräteschutz-Schalter - Netzkabel mit einer Wandsteckdose verbinden - Sicherung im betreffenden Hausschaltkreis überprüfen - Kohlen sind abgenützt (über 1 000 Betriebs-Stunden). Reparatur durch unsere Service-Stelle
Motor läuft immer auf maximaler Drehzahl	- Elektronik-Baustein defekt (Service-Stelle)
Motor lässt sich nicht oder nur schlecht regeln	- Potentiometer oder Elektronik defekt (Service-Stelle)
Motor setzt unter Belastung aus	- Überlast (Geräteschutz-Schalter drücken) - Kohlen sind abgenützt (Service-Stelle) - Elektronik-Baustein defekt (Service-Stelle)
Motor läuft nach Abheben des Bechers weiter	- Sicherheitsschalter oder Elektronik defekt (Service-Stelle)

12. REPARATUR

Erkundigen Sie sich beim Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, um die Adresse der nächstgelegenen, von der Rotor Lips AG anerkannten Servicestelle zu erfahren.

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen!



Achtung!
Sollte das Netzkabel des Gerätes einmal beschädigt sein, darf dieses nur gegen ein Originalkabel ersetzt werden.



13. ENTSORGUNG / RECYCLING

Das Entsorgen der entstehenden Arbeitsabfälle (z.B. Lebensmittelverpackung, Fruchtschalen, Trester und andere) müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften erfolgen. Die Einzelteile des Gerätes müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entweder rezykliert (z.B. Metalle) oder entsorgt werden (z.B. Elektronik). Nicht als Hausmüll entsorgen.

14. GARANTIE

Die Garantiebestimmungen gelten gemäss den Verkaufs- und Lieferbedingungen der Rotor Lips AG.

---

15. CE Konformitäts-Erklärung

Wir Rotor Lips AG
Glütschbachstrasse 91
CH-3661 Uetendorf
Schweiz

erklären in alleiniger Verantwortung, dass die Maschine

Standmixer Gastronom

Typen GT95

auf die sich diese Erklärung bezieht, mit folgenden Normen oder normativen Dokumenten übereinstimmt:

EN 60335-1:1988, EN 60335-2-64:1993, prEN 60335-2-64:1997
EN 55014:1993, EN 55104:1995,
EN 61000-3-2:1995, EN 61000-3-3:1995

Gemäss den Bestimmungen der Richtlinien:

98/37/EC + 2006/95/EC + 89/336/EC

Uetendorf, 28.2.1997 Geschäftsführer H. Ad. Mühlematter

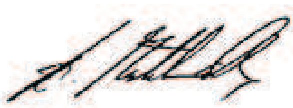


Table of contents

Year of manufacture: A six digit appliance number is printed on the rating plate located on the bottom plate of the machine. The first two digits indicate the year of manufacture for that machine.

1. Safety tips

The Rotor Gastronom (type GT95) is built in accordance with the relevant international standards. When using electrical appliances, certain basic safety precautions must be complied in order to prevent any possible injuries or damages. Read these instructions carefully and retain them in case of need.

If you use the Rotor Gastronom in an improper way or do not respect these intructions, Rotor Lips Ltd. cannot be held liable.

- Before putting the appliance into operation, check whether the voltage value displayed on the rating plate, corresponds with that of the mains voltage, and that the appliance is equipped with the proper plug.
- Check the mixer before each use (appliance, plug and cable).
- **The appliance may not be used if it is damaged.**
- If the appliance has been dropped or has fallen, take it to an authorized service center for inspection.
- Repairs should only be made at an authorized service center (see chapter "Repairs"). Serious dangers to the user could result from repairs which are carried out improperly.
- The plug should only be plugged into a socket when the appliance is switched off. Do not touch plug contacts. Do not allow the mains cable to hang down (children!)
- The mixer should only be used by **instructed personnel**.
- The mixer should only be used when all the parts have been properly installed.
- Use only appropriate, original spare parts from Rotor Lips Ltd.
- All persons (including children), who are not in the situation to use the appliance in a proper way, due to their physical, sensoric or mental capability, their inexperience or ignorance, may only use this machine under supervision or instruction by a responsible person in charge.

To avoid any accidents and damages on the appliance, run the machine be only with an assembled container and set lid. It is forbidden, while mixing, to remove the lid lock and to reach into the container with a hard object.

- Never leave the appliance unattended while it is plugged in.
- Keep your hands, hair and other objects away from the moving parts.
- Never attempt to pull out the plug by the cable or with wet hands.
- Do **not** allow the mains cable to hang over a sharp edge of a table, do **not** allow it to lie on a work surface, and avoid having it come into contact with hot surfaces.
- Use only proper, approved extension cords.
- Always unplug the appliance before cleaning.
- The motor unit may **never** be submerged in water or any other liquid!
- **Never clean it with a water jet!** Wipe clean with a damp cloth.

2. USES

The Rotor Gastronom GT95 should **only** be used to chop, beat, stir, mix, puree and emulsify food.

For example : apples, pears, oranges, carrots, potatoes, celery, tomatoes etc.
Larger fruits and vegetables should be cut into pieces before they are put into the bowl.

For the preparation of sauces, mayonnaise, soups, custards, cake batters, fruit drinks, cocktails, milkshakes etc., always use the appropriate speed.

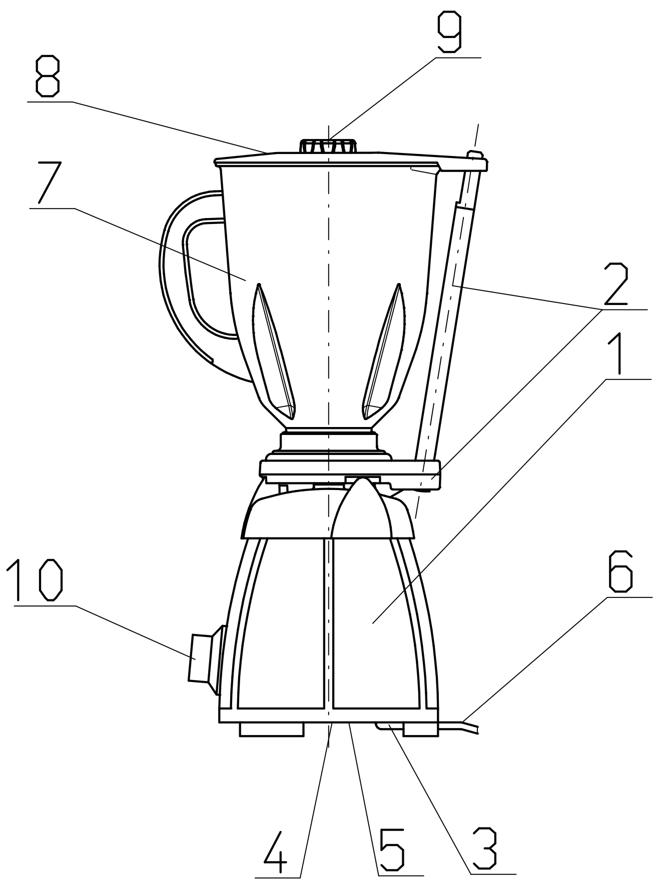
If the Rotor Gastronom GT95 is used for any other purposes or altered, Rotor cannot be held responsible for any damages which result.

Container uses

2 l	Polycarbonate	transparent, for small amounts, light and manageable
2 l	Stainless steel	solid, suitable for continuous use, for small amounts
4 l	Polycarbonate	light and manageable, transparent, for larger amounts
4 l	Stainless steel	solid, suitable for continuous use, for larger amounts

3. MACHINE DESCRIPTION

1. Motor base
2. Top part with safety rod to lid monitor
3. Rubber foot
4. Bottom plate
5. Rating plate
6. Mains cable
7. Container with cutter
8. Lid lock
9. Stopper
10. Speed control knob



English

4. TECHNICAL DATA

Power supply: 230 V / 3,2 or 4,4 A or 120 V / 5,8 or 8,3 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidal, interference free

Power requirement: 550 W resp. 800 W for continuous operation

Motor: High temperature resistant collector motor with fan

Motor control:
- smooth, gradient starting
- infinitely variable speed adjustment between 1 000...15 000 r.p.m.
- electronically controlled speed stabilization (actual and desired value comparison)
- the motor has a thermal protection switch and is electronically monitored

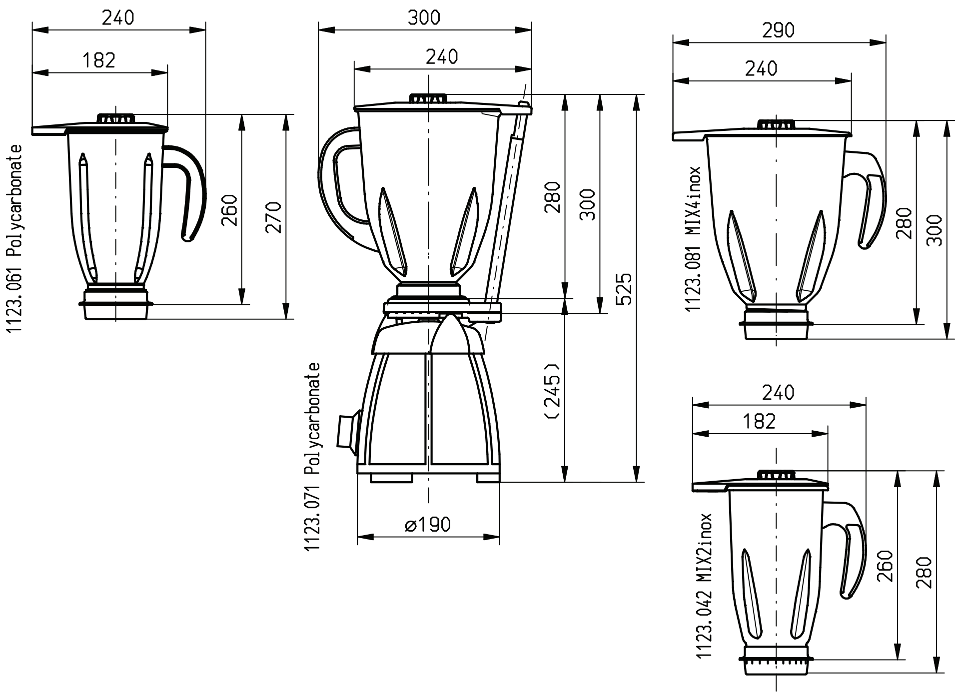
Electrical equipment:
- safety control system for lid monitor
- grounded with additional double insulation according to standard EN-60335-1
- electromagnetically shielded accordance with EMC-Directives 89 / 336 EEC.

Construction:
- Motor base is constructed of chromium-plated casting
- Cutter blades of stainless steel

Weight: 4,6 (550 W) resp. 5,5 kg (800 W) net, without container

Temperature range:	operating:	10...40°C
	storage:	-20...70°C
Humidity:	operating:	0...80% non condensing
	storage:	0...95% non condensing
Altitude:		0..2 000 m. (0...6 600 ft)

We reserve the right to make technical changes at any time.



5. ELECTRICAL CONNECTION



The **power supply voltage must correspond** to the values on the rating plate on the appliance (the voltage rating is given in volts [V]

The appliance should only be connected to a **single phase grounded alternating current.** Make sure that the original mains cable and the wall outlet correspond.

The use of a **faulty-energy-protection switch,** (FI) is suggested by all the works with electro-appliances.

Appliances with a 230 V designation can also be used with a 220 V mains supply.

If at all possible, avoid using an extension cord. If it is unavoidable, only proper, approved extension cords should be used.
Do not subject the mains cable to strong tension or pressure.

To replace the cable, see chapter «Repairs».

6. PUTTING INTO OPERATION

Before using the appliance for the first time it must be **thoroughly cleaned.**
Follow the instructions in the chapter «Cleaning».

Place the Rotor Gastronom on a **firm, flat base** and plug it into a nearby, appropriate electrical outlet.

Note

The windings of the Rotor commutator motors are covered with high-quality insulating lacquer. For this reason, the motor may, at first, exude an odour when it heats up.
This is normal and does not damage the motor; it disappears after the motor has been used several times.

7. OPERATING INSTRUCTIONS

Container assembly

- Insert the cutter head together with the gasket into the threaded ring.

- Screw the bowl turning counter clockwise into the threaded ring.

- Always ensure that it is inserted straight.

The cutter blades are sharp and may cause bad injuries.



Mix

- Insert the container into the retaining ring on the motor base, taking care to keep it vertical.
- Add ingredients to be mixed.
- Place the lid in such a way, that the hole in the tab at the lid sticks over the end of the rod, that the lid is firmly closed.
- Switch on motor and vary the speed according to the ingredients being mixed, turn the speed control knob clockwise until the desired speed is reached. The maximum speed is reached at position 8.

Particularly in the case of thick, viscous materials, the highest possible speed should be selected so that the motor is not heated up unnecessarily.

Liquids and fine grained materials can be added through the filler opening in the lid of the container during operation (Remove the lid lock).

The motor only runs if the lid is in position!

By switching on and operating at high speed, it is recommended that the bowl should be held (lay hand on the lid).

Never **use the mixer** ***without lid!***

To avoid heavy injuries or damages of the appliance, it is forbidden, while mixing to reach into the container with hands or with a hard solid object. This is although valid by a standing still motor and assembled container, in case of unintentional switching. Do not reach into the container with a hard solid object by opening the lid lock.



The mixer should ***never*** **run** ***without container*****. Do not touch, nor with any other object, the rotating coupling piece on top of the motorbase.**

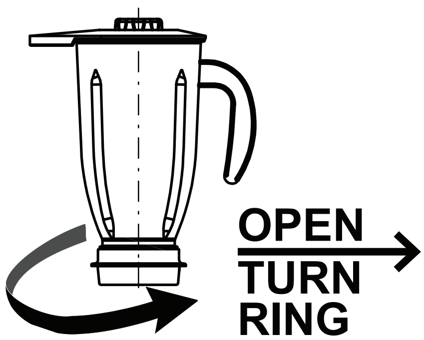


Never put a cutter assembly on the motor base without the container (extremely dangerously)!

- Turn off: Turn the speed control knob counter clockwise to “0”.

Container removal

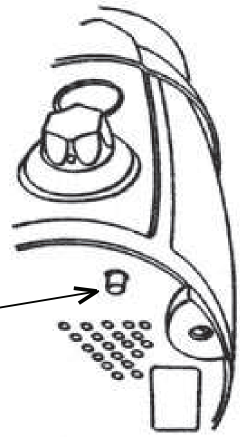
First remove the complete container from the motor base and empty it totally.
Attention: To loose the plastic threaded ring, turn to the right. Clockwise, like closing a water tap, as the threaded ring is **left-threaded!**



8. SAFETY FEATURES AND PROTECTION

The safety control prevents the motor from being switched on when the mixing bowl is not in position, and stops it if the bowl is raised during operation.
When the bowl is replaced, the speed control knob must be turned back to "0" (reset function), before the motor can be restarted.

Only the speed control knob can be used to turn the machine on and off.



When the machine is overloaded or overheated, it switches off automatically.
If this occurs, after about 60 seconds, please press the black button on the bottom plate of the motor base.
If you notice any irregularities or defects, please contact your supplier. For more information see chapter "Repairs".

9. CLEANING

The motor unit must never be submerged in, or sprayed with water or any other liquid! Never attempt to clean it with a water jet!

If necessary, clean the motor unit with a damp cloth.

Container: The mixing container should not be cleaned in the dishwasher while still installed (see chapter «Operating instructions»; **left-threaded!**). They must first be dismantled.
The container should be cleaned thoroughly after each use or once a day.

Bowl: clean by hand using hot water and a commercial cleaning product, they can also be cleaned in the dishwasher.

Cutter asm.: simply rinse and, if necessary, scrub off. ***Never place into water or the dishwasher***.



Threaded ring: should be cleaned especially inside, by using a hard brush.

10. MAINTENANCE

The motor bearings are permanently lubricated and therefore require no maintenance.

11. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE / SOLUTION
The appliance doesn’t run	- See chapter “Safety features and Protection“; overload switches - Make sure the mains cable is plugged into a wall socket - Check the fuse in the applicable building electrical circuit - Brushes worn (more than 1 000 operating hours) contact your service center
The motor only runs at highest speed when the appliance is switched on	- Defective electronics (service center)
The motor is difficult or impossible to adjust	- Defective potentiometer or electronics (service center)
The motor stops under load	- The overload switch has been activated - Brushes worn (service center) - Defective electronics (service center)
The motor continues to run even after the bowl has been lifted	- Defective safety switch or electronics (service center)

12. REPAIRS

Obtain the address of your nearest authorized Rotor Lips service center, from the store where you purchased your appliance.

Repairs on electrical appliances should only be carried out by professional technicians. Serious dangers to the user could result from improper carried out repairs.

Attention!
If the appliance‘s mains cable should become damaged, it should only be replaced with an original cable.

13. DISPOSAL / RECYCLING

Disposal of the resulting work waste materials (e.g. food packaging, peelings etc.) must be carried out according to the local regulations.
All individual components of the unit have to be treated according to the local regulations for recycling (e.g. metal etc.) or safe disposal (e.g. P.C. board etc.) This product should not be treated as household waste.

14. GUARANTEE

The terms of the guarantee are in accordance with the sales and delivery regulations of Rotor Lips Ltd.

---

15. CE Declaration of conformity

We Rotor Lips Ltd.
Glütschbachstrasse 91
CH-3661 Uetendorf
Switzerland

declare under our sole responsibility that the machine

Blender Gastronom

Type GT95

to which this declaration relates, is in conformity with the following standards or other normative documents:

EN 60335-1:1988, EN 60335-2-64:1993, prEN 60335-2-64:1997
EN 55014:1993, EN 55104:1995,
EN 61000-3-2:1995, EN 61000-3-3:1995

Following the provisions Directives:

98/37/EC + 2006/95/EC + 89/336/EC

Uetendorf, 28.2.1997 Manager H. Ad. Mühlematter

Table des matières

Liste de pièces de rechange

Français

Année de construction: Sur la plaque signalétique sur la tôle du fond de la machine se trouve un numéro d'appareil à 6 chiffres. Les deux premiers chiffres désignent l'année de construction de la machine.

1. REGLES DE SECURITE

Le mixer Rotor Gastronom du type (GT95) a été construit conformément aux normes internationales en vigueur.Pour l’utilisation d’appareils électriques, il faut toujours prendre quelques mesures de sécurité afin d’éviter d’éventuels dommages et blessures.
Nous vous prions donc de lire attentivement ce mode d’emploi et de le conserver.

Rotor Lips SA ne se porte pas garant pour les accidents ou dommages causés par le non respect de ce mode d’emploi.

- Avant la mise en service, vérifiez si la tension mentionnée sur la plaque signalétique coïncide avec celle du secteur et si l’appareil dispose de la bonne fiche.
- Contrôler le mixer avant chaque utilisation (appareil, fiche et câble).
- **L’appareil ne doit pas être mis en service quand il est endommagé.**
- Si l’appareil devait une fois tomber par terre, faites-le contrôler par un point de service après-vente autorisé.
- Ne faites réparer les dommages que par un point de service après-vente autorisé (voir chapitre «Réparation“). Des réparations incorrectes peuvent exposer l’utilisateur à des risques considérables.
- N’introduire la fiche dans la prise que quand l’appareil est éteint. Ne pas toucher la prise de contact. Ne pas laisser pendre le câble.
- Seul le **personnel instruit en la matière** est autorisé à utiliser l’appareil.
- N’utilisez le mixer que si toutes les pièces sont montées correctement.
- L’appareil ne peut être utilisé qu’avec les pièces originales citées par Rotor Lips SA.
- Les personnes (enfants inclus) qui ne sont pas en état physique ou sensoriel, non aptes à juger le danger, sans connaissances de la machine ou ne sont pas capables d‘utiliser l‘appareil d‘une manière sûre, ne sont pas autorisées à utiliser l‘appareil sans la surveillance d‘une personne responsable.

**Afin d‘éviter des accidents et des dégâts à l‘appareil, le travail doit être effectué avec le mélangeur posé correctement sur l‘appareil ainsi que le couvercle.
Il est interdit d‘enlever la fermeture du couvercle et d‘introduire un objet solide.**

- Ne pas laisser l’appareil sans surveillance tant qu’il est raccordé au secteur.
- N’approchez pas vos mains, cheveux ou autres objets des pièces en rotation.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise de courant par le câble ou avec des mains humides.
- **Ne** laissez **pas** pendre le câble sur un bord de table tranchant, **ne** le laissez **pas** sur la surface de travail et évitez de toucher les surfaces très chaudes.
- N’utiliser qu’un câble de rallonge conforme.
- Avant chaque nettoyage, retirer la fiche.
- Ne **jamais** plonger le bloc moteur dans l’eau ou autres liquides!
- **Ne pas nettoyer au jet d’eau!** Pour nettoyer, passer un chiffon humide.

2. UTILISATION

Le mixer, type GT95, n’est à utiliser **que** pour battre, agiter, hacher, mélanger et préparer des purées et émulsions de denrées alimentaires.

Par exemple : pommes, poires, oranges, carottes, pommes de terre, céleris, tomates etc.

Les fruits et légumes plus gros sont à couper en morceaux avant d’être mis dans le bocal.

Il faut toujours utiliser la vitesse appropriée pour la réalisation des sauces, mayonnaises, soupes, crèmes, pâte mixée, boissons aux fruits, cocktails et shakes au lait.

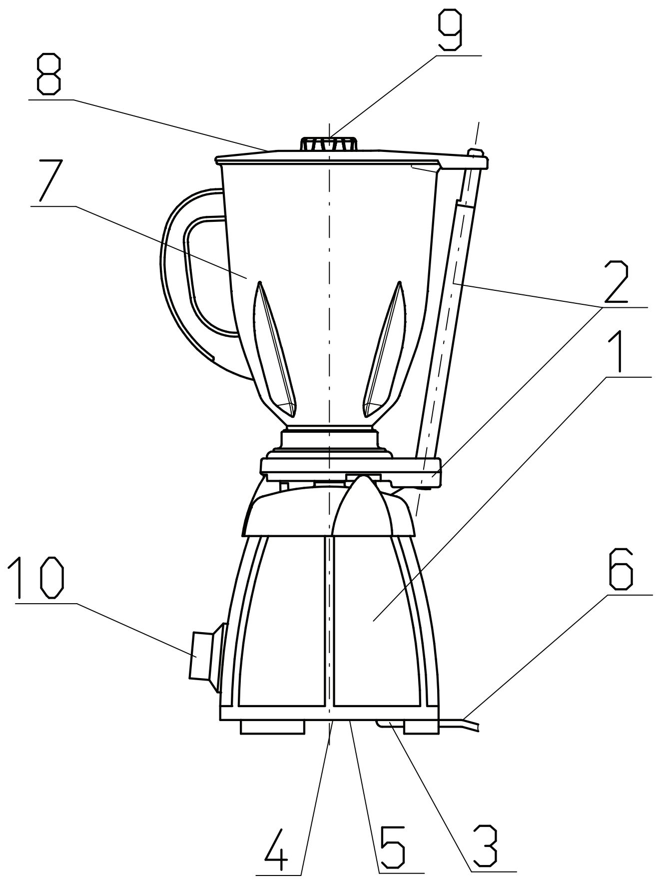
Si l’appareil Rotor Gastronom GT95 est modifiée par des tierces personnes ou utilisée de manière non conforme, Rotor Lips SA, ne se porte pas garant pour d’éventuels dommages causés.

Utilisation des accessoires mixer

2 l	Polycarbonate	transparent, pour des petites quantités, léger et d’utilisation facile
2 l	Inox	résistant, adapté pour une marche continue, pour des petites quantités
4 l	Polycarbonate	léger et d’utilisation facile, transparent, pour des grandes quantités
4 l	Inox	solide, adapté pour une marche continue, pour des grandes quantités

3. APERCU DE LA MACHINE

1. Bloc moteur
2. Tige de sécurité intégrée pour le contrôle du couvercle
3. Pied en caoutchouc
4. Tôle de fond
5. Plaque signalétique
6. Câble
7. Mélangeur complet avec couteau
8. Couvercle
9. Couvercle fermeture
10. Bouton de réglage



Français

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation secteur: 230 V / 3,2 ou 4,4 A resp. 120 V / 5,8 ou 8,3 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidal, sans interférence

Puissance absorbée: 550 W voire 800 W en marche continue

Moteur: Moteur à collecteur résistant aux hautes températures avec ventilateur

Commande moteur:
- Démarrage en douceur
- Plage progressive de réglage entre 1 000 et 15 000 tours / minute
- Maintien constant du régime de vitesse par régulation électronique (Par comparaison de la valeur effective à la valeur de consigne)
- Disjoncteur thermique de surcharge et contrôle électronique

Equipement électrique:
- Dispositif de sécurité pour contrôle du couvercle
- Classe de protection I conformément EN 60335-1
- Déparasité selon la directive de compatibilité électromagnétique 89 / 336 C.E.E.

Modèle:
- Bloc moteur en zinc moulé sous pression, chromé
- Couteau en acier de coutellerie antirouille

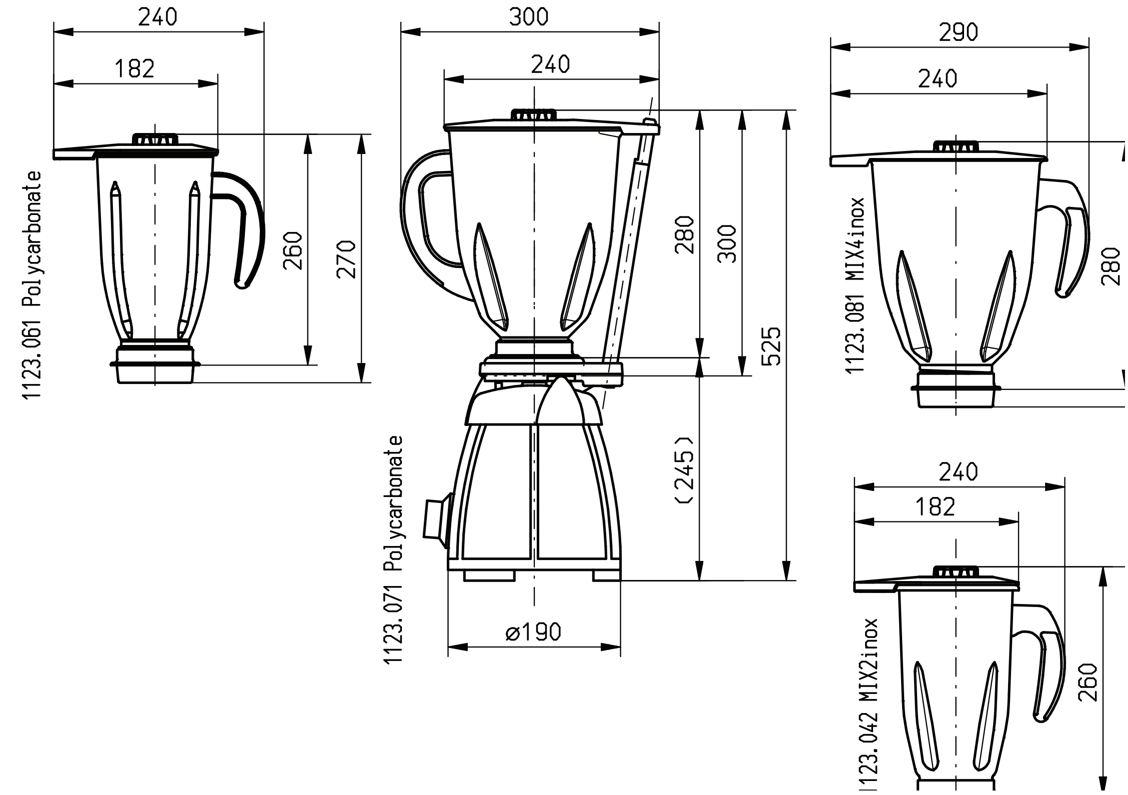
Poids: 4,6 (550 W) voire 5,5 kg (800) W net, sans mélangeur

Température: Fonctionnement: 10...40°C / stockage: -20...70°C

Humidité: Fonctionnement: 0 ...80% pas de condensation / stockage: 0...95% pas de condensation

Altitude: 0... 2 000 m

Les caractéristiques techniques peuvent être changées sans préavis



5. BRANCHEMENT ELECTRIQUE



La **tension secteur doit correspondre** à celle mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil (La tension est donnée en Volt [V]). Ne brancher l'appareil qu'à du **courant alternatif 1 phase avec mise à la terre.** Veillez à ce que le câble d'origine corresponde à la prise de courant murale.

Il est recommandé d'utiliser un **disjoncteur à courant de défaut,** (FI) pour tous les travaux avec des appareils électriques dans la cuisine.

Les appareils où 230 V est signalé peuvent être également branchés à 220 V.

Si possible, **ne pas** utiliser de **câble de rallonge**. Si cela devait être inévitable, il ne faut utiliser que des câbles de rallonge conformes.
Ne pas soumettre le câble à une forte traction ou pression.

Remplacement du câble voir chapitre «Réparation».

6. MISE EN SERVICE

Nettoyer à fond l'appareil avant la première mise en service. Respectez les directives données au chapitre «Nettoyage».
Placer le Rotor Gastronom sur une **surface bien plane et stable** et brancher la fiche à une prise de courant proche et correspondante à la fiche.

Remarque importante
Les bobines des moteurs à collecteur Rotor sont enduites d'une couche de vernis de haute qualité. Il se peut qu'au début le moteur, par suite de l'échauffement, dégage une odeur. Ce phénomène est normal et ne fait pas de mal au moteur; il s'estompe après un usage prolongé.

7. COMMANDE

Assemblage des mélangeur

- Monter la tête de couteau avec son joint dans la bague noire filetée.
- Visser et serrer en tournant à gauche (sens contraire des aiguilles d'une montre).
- S'assurer que cette bague ne se présente pas de travers.

Les lames du couteau sont tranchantes et elles peuvent provoquer des blessures.



Mélanger

- Poser l’ensemble du mixer dans la fixation en caoutchouc sur le bloc moteur, veiller à respecter la position verticale.
- Verser les denrées à mélanger.
- Fermer le couvercle de manière à ce que l’encoche du couvercle soit placée sur la tige de sécurité et qu’il ferme bien.
- Mettre le moteur en marche et régler la vitesse en fonction des denrées à mélanger, c’est-à-dire tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à ce vous obteniez la vitesse voulue. La position 8 représente la vitesse maximale.

En particulier pour les masses semi-liquides, choisissez toujours la plus grande vitesse afin que le moteur ne chauffe pas inutilement.

Pendant le travail, on peut ajouter des liquides et substances à grains fins à travers l’ouverture de remplissage dans le couvercle. (retirer le couvercle fermeture).

Le moteur ne tourne que quand le couvercle est en place!

Pour la mise en marche et le travail à grande vitesse, il est recommandé de tenir le bocal avec la main (poser la main sur le couvercle).

Ne jamais **mettre en service le mixer** ***sans couvercle!***

Pour éviter de graves blessures ou des dégâts à l‘appareil, il est interdit d‘introduire un objet solide ou les mains ou d‘autres parties du corps dans le mélangeur. Ceci est également valable lorsque le moteur est à l‘arrêt et le mélangeur posé sur l‘appareil (mise en service non voulue!)
Ne jamais introduire un objet solide dans l‘ouverture du couvercle.

Le mixer ***ne doit jamais*** **être mis en marche** ***sans le mélangeur*** **(récipient). Le système d‘accouplement tournant en-dessus du bloc moteur ne doit pas être touché même avec un objet solide!**

Ne jamais placer le couteau sans le mélangeur sur le bloc moteur (extrêmement dangereux)!

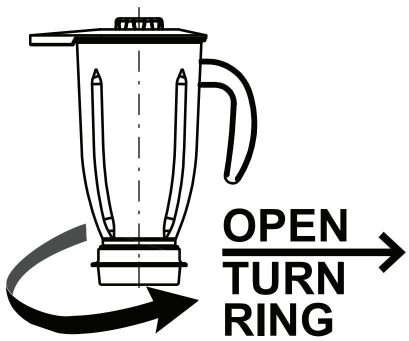




- Mise à l’arrêt: Tourner le bouton de réglage dans le sens contraire des aiguilles d’une montre en le plaçant sur «0».

Démontage des mélangeur

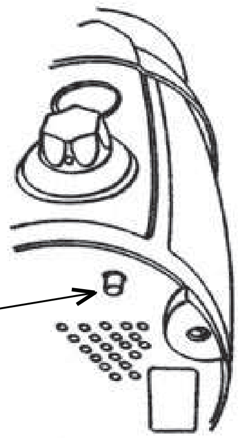
D‘abord séparer le mélangeur du bloc moteur et ensuite vider complètement le contenu!
Attention: Afin de détacher la bague en plastique, tourner vers la droite (dans le sens des aiguilles d’une montre, car **filetage à gauche!**)



8. DISPOSITIF DE SECURITE ET DISCJONCTEUR-PROTECTEUR

Le dispositif de sécurité empêche de mettre le moteur en marche si le bocal du mixer n’est pas en place, ou l’arrête si cet élément se trouve soulevé pendant le travail. Après la remise en place du bocal, tourner tout d’abord le bouton de réglage sur «0» (effacement du dérangement) pour pouvoir remettre le moteur en marche.

Seul le bouton de réglage peut être utilisé pour mettre l’appareil en marche et à l’arrêt.



En cas de surcharge ou surchauffe,
le disjoncteur éteint la machine.

En cas de coupure, attendre environ 1 minute et appuyer de nouveau sur le bouton noir au fond du bloc moteur.

Si vous deviez détecter des irrégularités ou un défaut, adressez-vous alors au revendeur. Pour plus de détails, voir au chapitre «Réparation».

9. NETTOYAGE

Ne jamais plonger le bloc moteur dans l’eau ou dans d’autres liquides ou ne l’asperger pas! Ne pas nettoyer avec un jet d’eau!

Essuyer au besoin la carcasse avec un chiffon humide, retirer la fiche auparavant de la prise de courant.

Mélangeur: Il ne faut pas nettoyer dans le lave-vaisselle les mélangeur montés (voir chapitre «commande»; f**iletage à gauche!**), il faut tout d’abord les démonter. Les mélangeurs sont à nettoyer minutieusement après chaque utilisation ou une fois par jour.

Bocal: Nettoyer à la main à l’eau chaude additionnée d’un produit de vaisselle cour Seuls les bocaux en polycarbonate et en inox peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.

Ens. couteau: Uniquement rincer et brosser si nécessaire. ***Ne jamais mettre dans l’eau ou dans le lave-vaisselle***.



Bague filetée: Le meilleur moyen de nettoyer l’intérieur de la bague est d’utiliser une brosse assez dure.

10. ENTRETIEN

Les roulements du moteur sont graissés à vie et n’exigent donc aucun entretien.

11. SUPPRESSION DES PANNES

SYMPTOME	CAUSE ET/OU REMEDE
L'appareil ne fonctionne pas	- Voir au chapitre «Dispositif de securite et discjoncteur-protecteur» - Relier le câble avec une prise de courant murale - Contrôler tout d'abord les fusibles de votre propre alimentation - Si les charbons sont usés (après 1 000 heures env.), la réparation se fait par l'intermédiaire de notre Service d'entretien
Le motor tourne toujours à la vitesse maximale	- Le dispositif électronique est défectueux (Service d'entretien)
Le moteur ne se laisse pas ou difficilement régler	- Potentiomètre ou dispositif électronique défectueux (Service d'entretien)
Le moteur s'arrête quand il est soumis àune charge	- Surcharge (presser l'interrupteur de protection du moteur) - Les charbons sont usés (Service d'entretien) - Le dispositif électronique est défectueux (Service d'entretien)
Le moteur continue à fonctionner quandle bocal est soulevé	- Le dispositif de sécurité ou électronique est défectueux (Service d'entretien)

12. REPARATION

Renseignez-vous auprès de votre revendeur, il vous fournira l'adresse du point de service après-vente autorisé Rotor Lips SA le plus proche.

Seul le personnel qualifié en la matière est autorisé à effectuer des réparations sur les appareils électriques.
Des réparations incorrectes peuvent exposer l'utilisateur à de graves dangers.



Attention!

Si le câble de l'appareil devait être endommagé, vous ne pouvez le remplacer que par un câble original.



13. ELIMINATION / RECYCLAGE

L'élimination des déchets doit être effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur. Ce sont par exemple: l'emballage des denrées alimentaires, les pelures de fruits, le marc de raisin et autres.
Les pièces détaché de l'appareil doivent être éliminées selon les prescriptions locales pour recyclage (métal) ou élimination spécifique (plaquette électronique).
Ne pas recycler comme déchet ménager.

14. GARANTIE

La réglementation concernant la garantie est à appliquer conformément aux conditions de vente et de livraison de Rotor Lips SA.

---

15. CE Déclaration de conformité

Nous Rotor Lips SA
Glütschbachstrasse 91
CH-3661 Uetendorf
Suisse

déclarons sous notre propre responsabilité que la machine

Mixer de table Gastronom

Types GT95

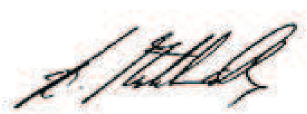
à laquelle se réfère cette déclaration, satisfait aux normes et documents normatifs suivants:

EN 60335-1:1988, EN 60335-2-64:1993, prEN 60335-2-64:1997
EN 55014:1993, EN 55104:1995,
EN 61000-3-2:1995, EN 61000-3-3:1995

Conformément aux prescriptions des directives:

98/37/EC + 2006/95/EC + 89/336/EC

Uetendorf, 28.2.1997 Directeur général H. Ad. Mühlematter



Français

Índice

Lista de repuestos

Año de fabricación: En la placa de características situada en la parte inferior de la máquina verá impreso el número de la máquina (6 cifras). Los primeros 2 dígitos indican el año de fabricación de la máquina.

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

El batidor Gastronom (tipo GT95) ha sido fabricado de acuerdo a las normas internacionales en vigor. A la hora de utilizar aparatos eléctricos, tome siempre las precauciones necesarias para evitar daños materiales o físicos. Le aconsejamos por tanto, leer en detalle este manual de instrucciones y conservarlo a mano para posteriores consultas.

Rotor Lips S.A. no se hará responsable de los accidentes y daños que puedan suceder fruto de la utilización inapropiada de la máquina.

- Antes de la puesta en marcha del aparato, verifique que la tensión indicada en la placa de características se corresponde con la del suministro de electricidad, y de que la máquina dispone de un enchufe adecuado.
- Revise el batidor antes de cada uso (aparato, cable y enchufe).
- **El aparato no deberá ser utilizado si está dañado**.
- En caso de que se le haya caído, acuda al Servicio Técnico para que procedan a su inspección.
- La reparación deberá ser llevada a cabo solamente por un Servicio Técnico Autorizado (lea el capítulo de “Reparación”). Reparaciones incorrectas pueden exponer al usuario a graves daños.
- Conecte la clavija a la red eléctrica solamente cuando el aparato esté apagado. No toque los contactos de la clavija. No permita que el cable quede colgando (niños!)
- El batidor deberá ser utilizado solamente por **personal instruido**.
- El batidor deberá ser utilizado cuando todas las partes hayan sido bien montadas.
- Se deberán utilizar solamente las piezas originales recomendadas por Rotor Lips S.A.
- Todas las personas (incluidos los niños) que a causa de sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o su inexperiencia o desconocimiento, no están en condición de utilizar el aparato de forma segura, no deberán utilizarlo en ningún caso sin la supervisión o instrucción de una persona responsable.

Con el fin de evitar accidentes y averías, haga funcionar la máquina solamente con la tapa puesta. Está prohibido levantar el cierre de la tapa durante la operación, así como introducir en el vaso cualquier objeto duro o sólido.

- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté conectado.
- Mantenga sus manos, cabello u otros objetos lejos de las partes giratorias.
- No intente nunca desenchufar el aparato tirando del cable ni con las manos mojadas.
- **No** deje el cable colgado sobre el canto afilado de la mesa, ni en posición horizontal y evite que entre en contacto con superficies calientes.
- Utilice solo alargadores de cable apropiados y aprobados por la CE.
- Desenchufe siempre el aparato antes de proceder a labores de limpieza.
- **No** sumerja nunca el bloque motor en agua o cualquier otro líquido!.
- **No lo limpie bajo el chorro de agua!** Utilice un trapo húmedo

2. APLICACIONES

El batidor Rotor Gastronom GT95 se utilizará **solamente** para cortar, batir, agitar, mezclar, hacer puré y emulsionar alimentos.
Por ejemplo: manzanas, peras, naranjas, zanahorias, patatas, apio, tomates,...

Las frutas y hortalizas de gran tamaño se cortarán en pequeños trozos antes de ser introducidos en el vaso.

Para la preparación de salsas, mayonesa, sopas, cremas, masa de pastel, bebidas de frutas, cocktails, batidos de leche...utilice siempre la velocidad apropiada.

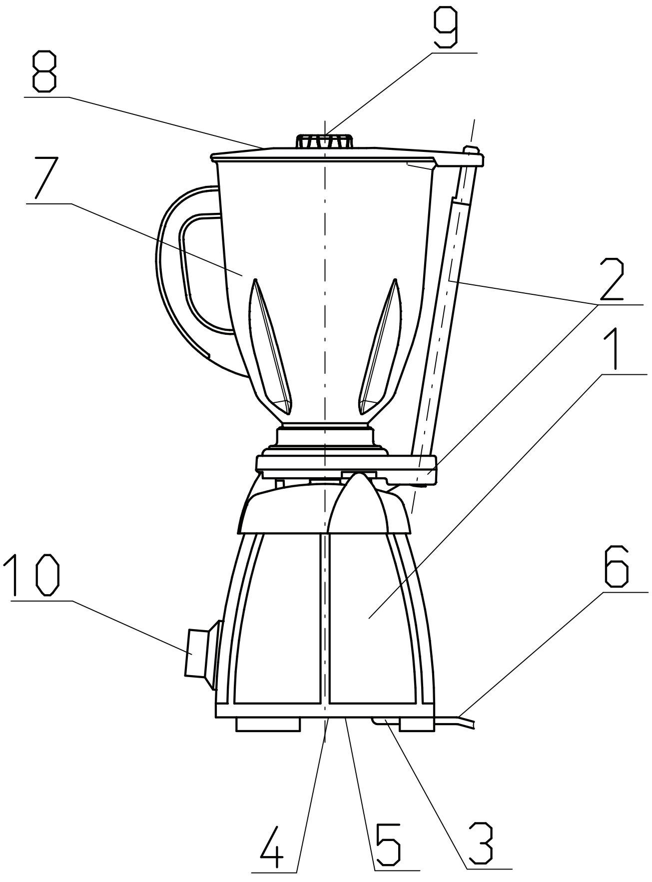
En caso de que el aparato Rotor Gastronom GT95 sea utilizado para otros fines o haya sido manipulado, Rotor Lips S.A. no se hará responsable de los daños producidos.

Usos del accesorio batidor:

2 l	Policarbonato transparente, para pequeñas cantidades, ligero y manejable
2 l	Acero inoxidable, robusto, apropiado para un uso continuo y pequeñas cantidades
4 l	Policarbonato transparente, para pequeñas cantidades, ligero y manejable
4 l	Acero inoxidable, robusto, apropiado para un uso continuo y grandes cantidades

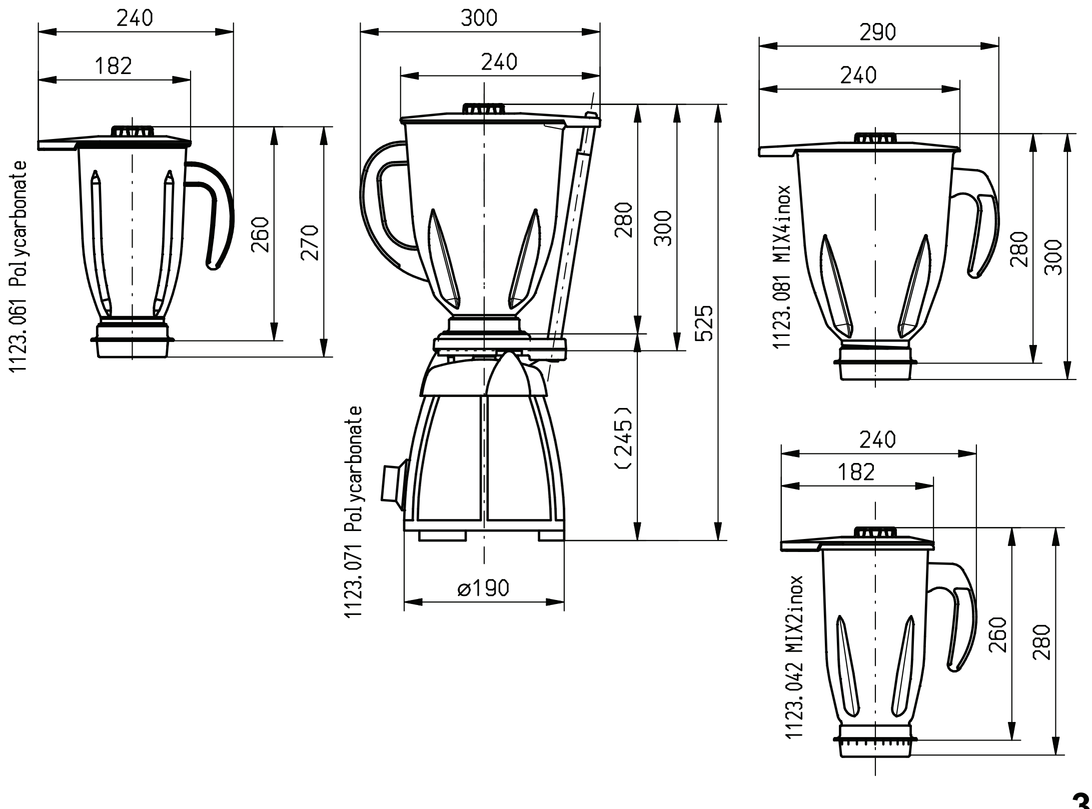
3. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1. Base del motor
2. Varilla de seguridad para el control de la tapa
3. Pie de goma
4. Placa inferior
5. Placa de características
6. Cable
7. Accesorio batidor con cuchilla
8. Tapa
9. Cierre de la tapa
10. Mando de control de velocidad



4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación:	230 V / 3,2 o 4,4 A resp. 120 V / 5,8 o 8,3 A, +/-6%, 48...62 Hz, sinusoidal y sin interferencias
Potencia:	550 W, 800 W para operación continua
Motor:	Motor con ventilador resistente a altas temperaturas
Control del Motor	- Arranque suave y progresivo - Ajuste progresivo y variable de la velocidad desde 1 000 hasta 15 000 rpm - Estabilización de la velocidad por regulación electrónica (por comparación entre el valor real y deseado) - Motor con protección térmica y control electrónico
Equipamiento eléctrico:	- Dispositivo de seguridad para el control de la tapa - Doble aislamiento, protección de Clase 1 de acuerdo con la norma EN-60335-1 - Desparasitado según la Directiva de Compatibilidad Electromagnética de 89 / 336 EEC
Construcción:	- Base del motor en zinc moldeado a presión, cromado - Cuchillas en acero inoxidable
Peso:	4,6 kg (550 W), 5,5 kg (800 W) neto sin accesorios
Temperatura:	Funcionamiento: 10....40ºC / Almacenamiento: -20.....70ºC
Humedad:	Funcionamiento: 0....80% sin condensación / Almacenamiento: 0.....95% sin condensación
Altitud:	0.....2 000 m



5. CONEXIÓN ELECTRICA



La **tensión eléctrica** deberá **corresponderse** con la indicada en la placa de características (tensión indicada en Voltios [V]).

El aparato deberá de ser conectado solamente en **corriente alterna monofásica con toma de tierra**. Asegúrese de que el cable se corresponda con la clavija de la pared.

Se aconseja el uso de un **disyuntor** (FI), para todos los trabajos a realizar con aparatos eléctricos.

Los aparatos indicados con voltaje 230 V pueden ser también utilizados a 220 V.

Si es posible, **evite** el uso de **alargadores de cable**. En caso de ser inevitable, utilice solamente alargadores originales y aprobados por la CE.
No someta el cable a tracción o presión.

Para **reemplazar el cable**, lea el capítulo “Reparación”.

6. PUESTA EN MARCHA

Antes de utilizar el aparato por primera vez, deberá de ser **limpiado en profundidad**. Para ello, lea las Instrucciones dadas en el capítulo “Limpieza”.
Coloque el aparato Rotor Gastronom en una superficie lisa y firme y enchúfelo a la toma más cercana y apropiada.

Nota importante:
Las bobinas de los motores con colector Rotor están protegidos con una capa de barniz de alta calidad. Puede ser que en un inicio, el motor, como resultado del calentamiento desprenda cierto olor. Este fenómeno es totalmente normal y no perjudica al motor, desapareciendo dicho olor por sí solo con el uso.

7. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Montaje del Accesorio Batidor:

- Inserte la cabeza de la cuchilla junto con su junta en la anilla negra roscada
- Rosque y apriete girando hacia la izquierda (en sentido contrario a las agujas del reloj) en la anilla negra roscada.
- Asegúrese siempre que la anilla se ha insertado recta y no torcida

Las cuchillas están muy afiladas y pueden provocar heridas.



Batir

- Inserte el accesorio batidor en el anillo de retención sobre la base del motor, respetando la posición vertical.
- Añada los ingredientes a mezclar.
- Coloque la tapa de tal manera que el orificio de la lengüeta quede introducido en la varilla de seguridad y que la tapa quede bien cerrada.
- Encienda el motor y varíe la velocidad en función de los ingredientes a mezclar; es decir, gire el control de velocidad en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la velocidad deseada. La velocidad máxima se alcanzará en la posición 8.

En concreto, para mezclas viscosas, semi-líquidas, elija la velocidad máxima para evitar un sobrecalentamiento innecesario del motor.

Durante la marcha se podrán añadir líquidos y alimentos granulados finos, a través de la abertura de llenado existente en la tapa durante la utilización (retire para ello el cierre de la tapa).

El motor trabajará únicamente si la tapa está correctamente colocada!

Para trabajos a altas velocidades, se recomienda sujetar el vaso con la mano, colocando una mano sobre la tapa.

¡No accionar *nunca* el batidor *sin la tapa!*

Para evitar accidentes y daños al aparato, está prohibido durante la utilización, introducir en el vaso cualquier objeto sólido y duro. Esto es igualmente válido aunque el motor esté parado y el accesorio batidor montado (¡accionamiento involuntario!) No introducir nunca ningún objeto sólido y duro a través de la abertura de llenado existente en la tapa.



¡No utilice nunca el batidor sin el accesorio batidor (vaso). La pieza de acoplamiento rotatoria sobre la base del motor no se debe en ningún caso tocar, ni siquiera con un objeto.

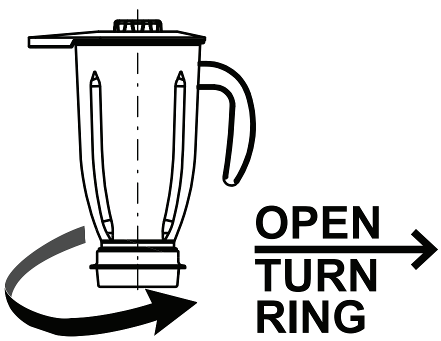


¡No coloque nunca el conjunto cuchilla sin el vaso, sobre la base del motor (extremadamente peligroso)!

- Apagado: Gire el pomo del control de velocidad en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición “0”.

Desmontaje del accesorio batidor:

Retire primero el accesorio batidor del bloque motor y vacíelo completamente.
Atención: Para aflojar la anilla roscada, gire a la derecha (en el sentido de las agujas del reloj, como si estuviera cerrando un grifo, **¡rosca a izquierdas!**)

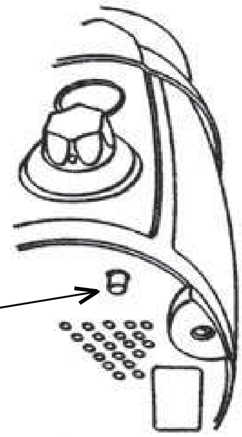


Español

8. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y DISYUNTOR-PROTECTOR

El dispositivo de seguridad evita la puesta en marcha del motor cuando la tapa está mal colocada, o lo para en caso de que durante el funcionamiento se levante la tapa. Una vez que la tapa se haya colocado bien, habrá que girar el pomo del control de velocidad a la posición 0 (función RESET) para reiniciar la marcha.

Solo se podrá utilizar el pomo de control de velocidad para encender y apagar la máquina.



En caso de sobrecalentamiento o sobrecarga, el disyuntor parará el aparato automáticamente. Si esto ocurriera, <u>espere 60 segundos aproximadamente y presione luego el botón negro de la parte inferior de la base del motor.</u>

Si detectara alguna irregularidad o defecto de funcionamiento, por favor, contacte a su proveedor. Para más información, lea el capítulo “Reparación”.

9. LIMPIEZA

No sumerja nunca el bloque motor en agua ni en cualquier otro líquido ni lo rocíe! No lo limpie bajo el chorro de agua!

Frote la carcasa en caso necesario, con un trapo húmedo, retirando antes la clavija de la red eléctrica.

Accesorio batidor: Los accesorios no se podrán limpiar en lavavajillas mientras no sean desmontados primeramente (lea el capítulo “instrucciones de manejo, **¡rosca a izquierdas!**). Deberán de limpiarse en profundidad después de cada uso o diariamente.

Vaso: Se limpiará en agua caliente y con un producto limpiador. Solamente los vasos de policarbonato y acero inoxidable podrán ser limpiados en el lavavajillas.

Conjunto cuchilla: Simplemente aclarar y pasar un cepillo si fuera necesario. ***<u>No sumergir nunca en agua o meterla en el lavavajilla</u>***



Anilla roscada: La mejor manera de limpiar el interior de la anilla roscada es con la ayuda de un cepillo duro.

10. MANTENIMIENTO

Los cojinetes del motor están permanentemente lubricados y en consecuencia, no requieren mantenimiento alguno.

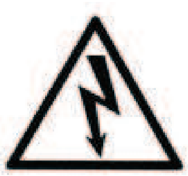
11. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN
El aparato no funciona	- Lea el capítulo “dispositivos de seguridad y disyuntor-protector” - Asegúrese de que el cable esté enchufado a la red - Verificar primero los fusibles de la alimentación - Escobillas gastadas (más de 1000 horas de servicio). La reparación será efectuada por nuestro servicio técnico autorizado
El motor va siempre a la máxima velocidad	- Dispositivo electrónico defectuoso (centro SAT)
La velocidad del motor es difícilmente regulable o no puede ser regulada	- Potenciómetro o dispositivo electrónico defectuoso (centro SAT)
El motor se para al introducir carga	- Sobrecarga (activar el disyuntor-protector) - Escobillas gastadas (centro SAT) - Dispositivo electrónico defectuoso (centro SAT)
El motor sigue funcionando a pesar de haber levantado el vaso	- Dispositivo electrónico o de seguridad defectuoso (centro SAT)

12. REPARACIÓN

Infórmese en el establecimiento donde adquirió el aparato, donde obtendrá la dirección del centro SAT (servicio de asistencia técnica) autorizado por Rotor Lips S.A. más próximo.

La reparación de aparatos eléctricos debería ser realizada solamente por técnicos profesionales. El usuario podría resultar gravemente dañado en caso de realizar una reparación inadecuada.



Atención!
En caso de que el cable resulte dañado, solamente podrá ser sustituido por otro cable original suministrado por ROTOR S.A.



13. ELIMINACIÓN/RECICLAJE

La eliminación del material de deshecho (embalaje, peladuras,...) deberá realizarse de acuerdo a las normas que rigen en el país.
Por ejemplo: el embalaje de los alimentos, peladuras y huesos de frutas,....
Las piezas deberán de ser eliminadas de acuerdo a las prescripciones locales para el reciclaje en vigor (metal) o por eliminación específica (placas). No reciclar como basura casera.

14. GARANTÍA

Los términos de la garantía estarán de acuerdo con las condiciones de venta y entrega de Rotor Lips S.A.

---

15. CE Declaración de conformidad

Nosotros, Rotor Lips S.A.
Glütschbachstrasse 91
CH-3661 Uetendorf
Suiza

Declaramos bajo nuestra responsabilidad que la máquina

Batidor de vaso Gastronom

Tipos GT95

a la que se refiere esta declaración, está en conformidad con las siguientes normas o documentos normativos siguientes:

EN 60335-1:1988, EN 60335-2-64:1993, prEN 60335-2-64:1997
EN 55014:1993, EN 55104:1995,
EN 61000-3-2:1995, EN 61000-3-3:1995

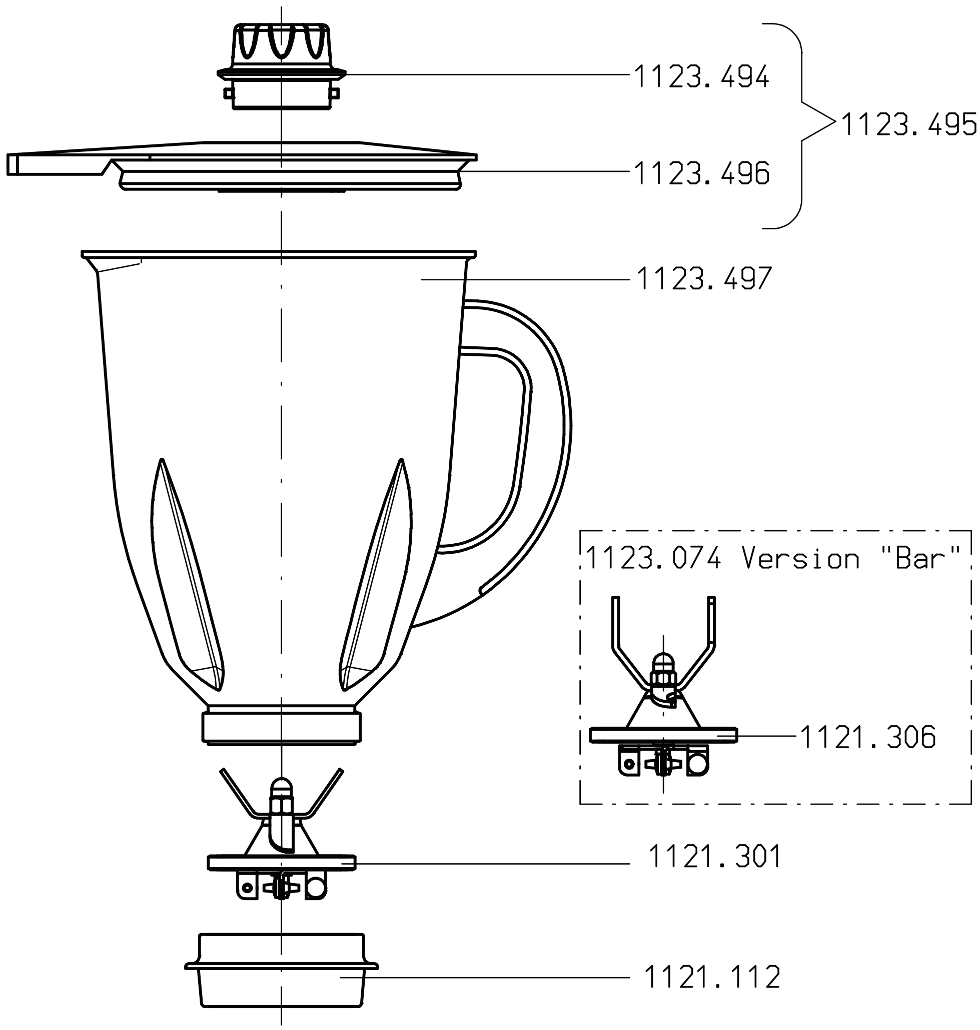
Y de acuerdo las prescripciones de las Directivas:

98/37/EC + 2006/95/EC + 89/336/EC

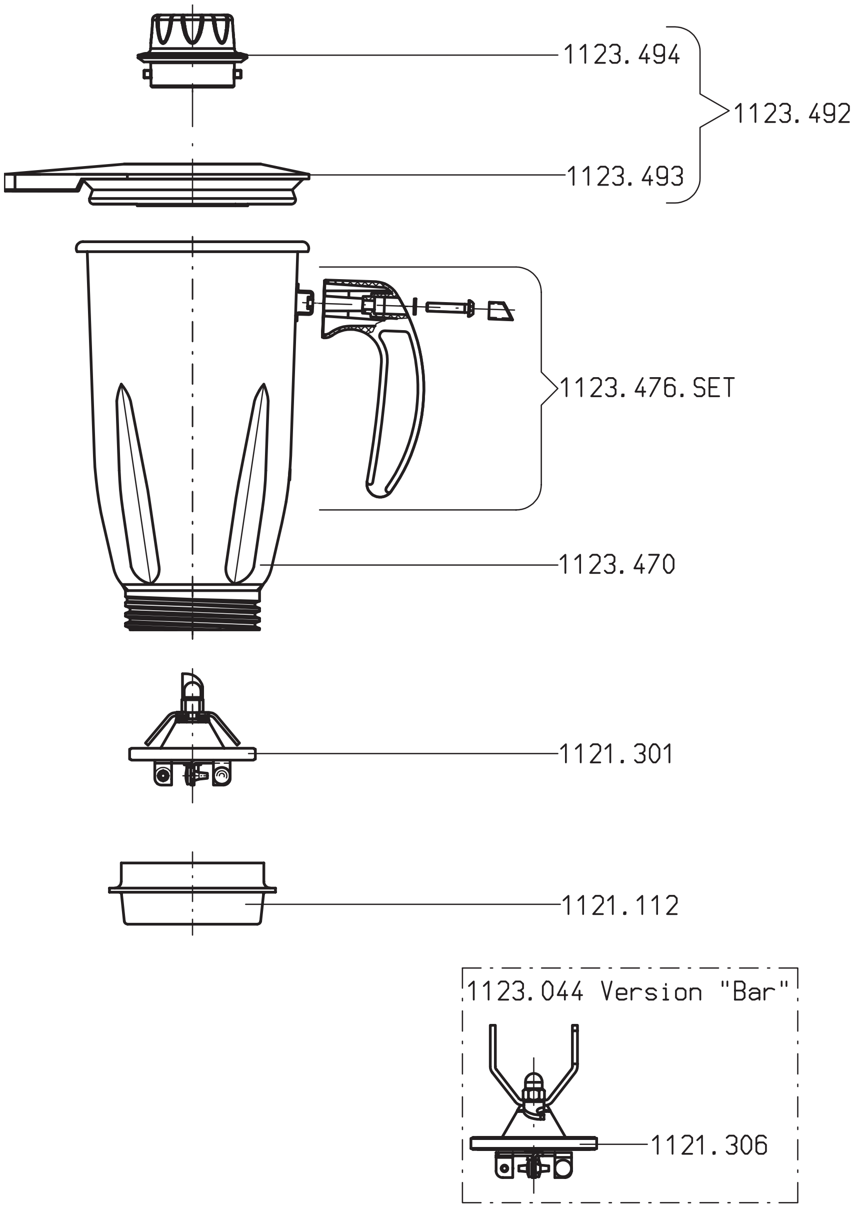
Uetendorf, 28.2.1997 Director General H. Ad. Mühlematter

1123.071 Mixaufsatz 4 l Polycarbonat CE
container 4 l polycarbonate CE
mélangeur 4 l polycarbonate CE
accesorio batidor 4 l policarbonato CE

Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/Cant
1123.497	Mixbecher 4 l polycarbonat	bowl 4 l polycarbonate	bocal 1,5 l polycarbonate	vaso 4 l policarbonato	1
1121.112	MIX1 Gewindering	MIX1 threaded ring	MIX1 bague filetée	MIX1 anilla roscada	1
1121.301	MK2 Messer kpl.	MK2 cutter asm.	MK2 ens. couteau	MK2 conjunto cuchilla	1
1123.494	Deckelverschluss	lid lock	couvercle fermeture	cierre de la tapa	1
1123.495	Deckel gross schwarz kpl.	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal grande noir	conjunto tapa vaso grande negra	1
1123.496	Deckel gross schwarz	bowl lid small black	couvercle bocal grande noir	tapa negra vaso grande	1
1121.306	MK2 Barmesser kpl.	MK2 cutter barblender asm.	MK2 couteau pour bar	MK2 conjunto cuchilla para bar	option



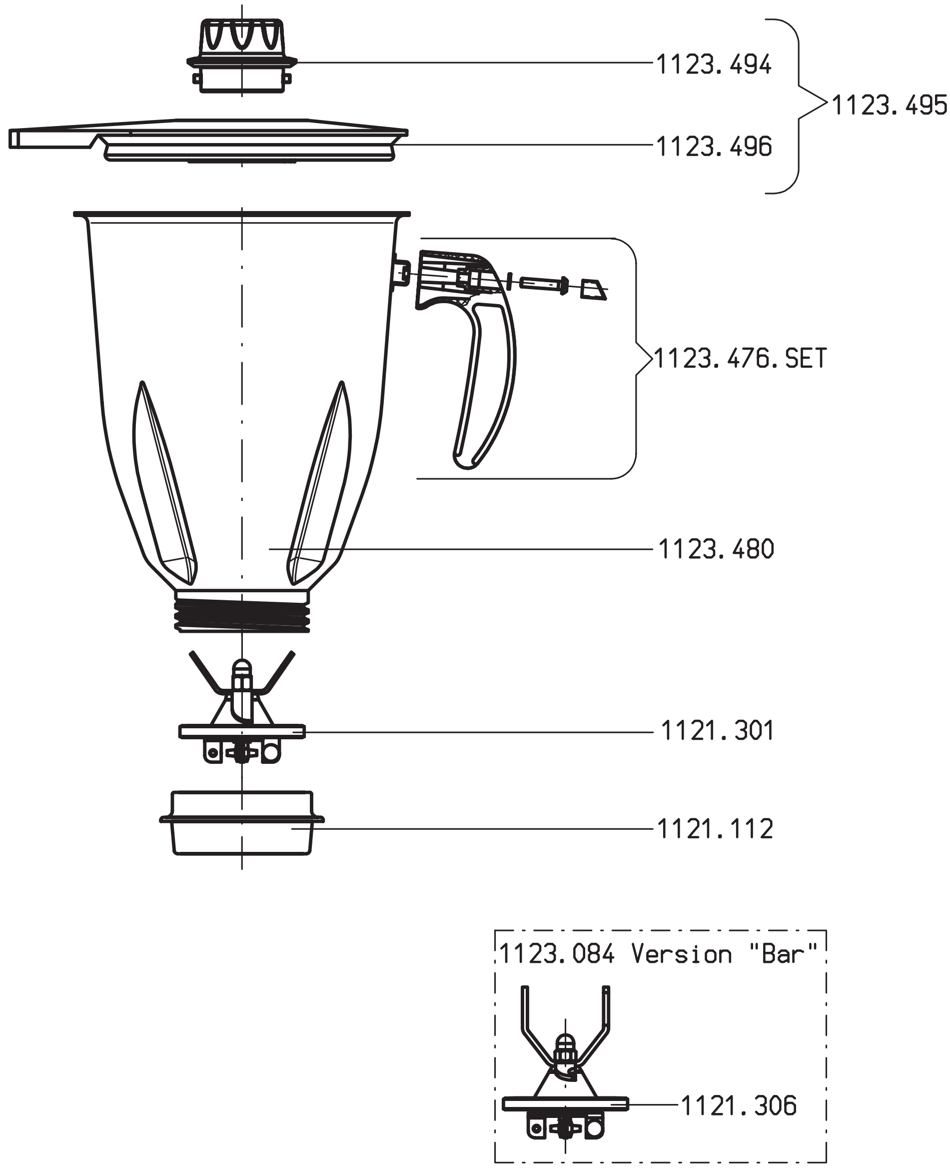
1123.042 «MIX2inox» Mixaufsatz 2 l Edelstahl CE
"MIX2inox" container 2 l stainless steel CE
«MIX2inox» mélangeur 2 l inox CE
"MIX2inox" accesorio batidor 2 l inox CE



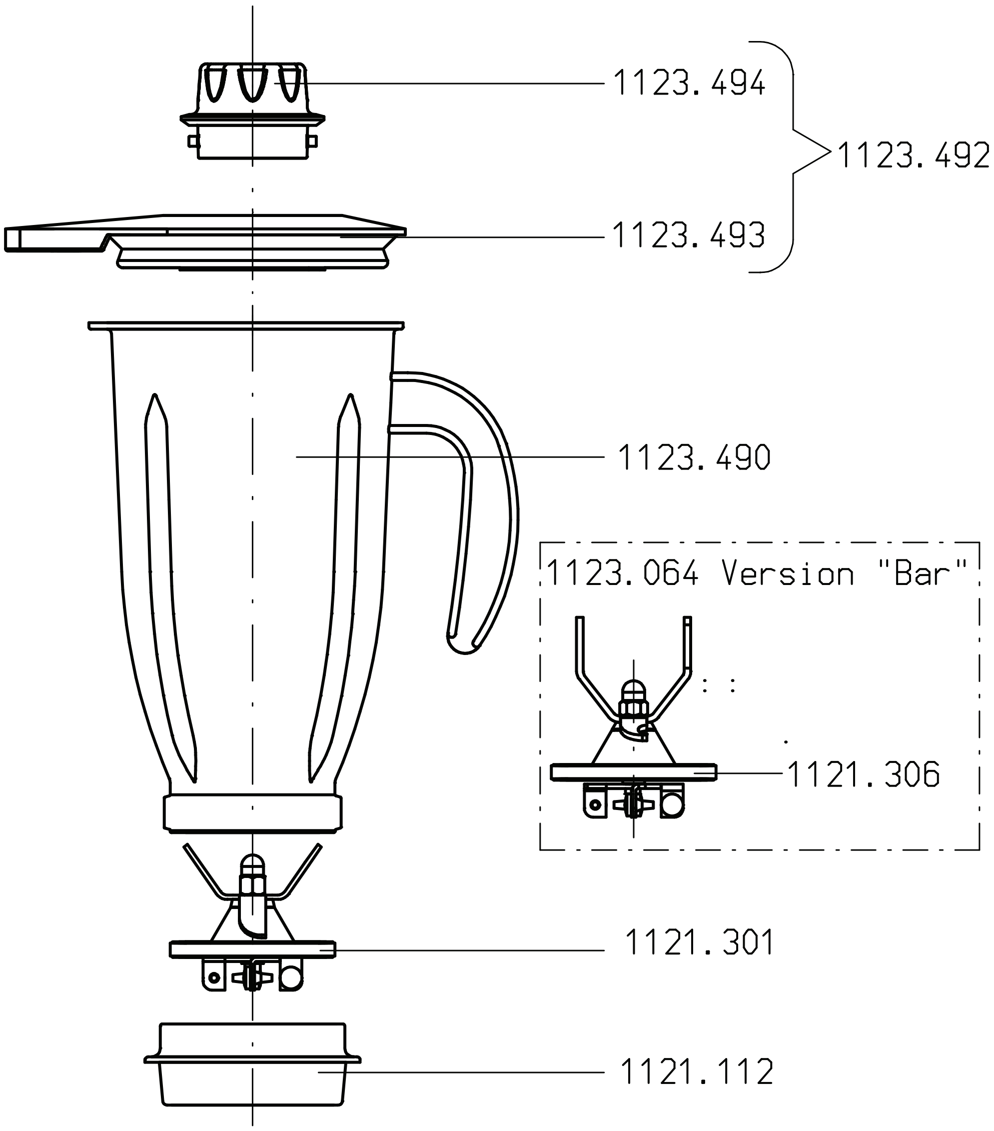
Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/Cant
1123.470	MIX2inox Becher 2 l kpl.	MIX2inox bowl 2 l asm.	MIX2inox ens. coupe 2 l	MIX2inox conjunto vaso 2 l	1
1123.476.Set	MIX2inox Bechergriff-Set	MIX2inox handle set to mixing bowl	set poignée pour bocal mélangeur	set asa para vaso batidor	1
1123.477	MIX2inox Abdeckkappe zu Griff	MIX2inox cap too handle	MIX2inox chapeau à la poignée	MIX2inox casquillo para asa	1
1121.301	MK2 Messer kpl.	MK2 cutter asm.	MK2 ens. couteau	MK2 conjunto cuchilla	1
1121.112	MIX1 Gewindering	MIX1 threaded ring	MIX1 bague filetée	MIX1 anilla roscada	1
1123.492	Deckel klein schwarz kpl.	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal pt. noir	conjunto tapa vaso pequeña negra	1
1123.493	Deckel klein schwarz	bowl lid small black	couvercle bocal pt. noir	tapa vaso pequeña negra	1
1123.494	Deckelverschluss	lid lock	couvercle fermeture	cierre de la tapa	1
1121.306	MK2 Barmesser kpl.	MK2 cutter barblender asm.	MK2 couteau pour bar	MK2 conjunto cuchilla para bar	option

1123.081 «MIX4inox» Mixaufsatz 4 l Edelstahl CE
“MIX4inox” container 4 l stainless steel CE
«MIX4inox» mélangeur 4 l inox CE
“MIX4inox” accesorio batidor 4 l inox CE

Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/Cant
1123.480	MIX4inox Becher 4 l	MIX4inox bowl 4 l	MIX4inox bocal 4 l	MIX4inox vaso de 4 l	1
1123.476.Set	MIX2inox Bechergriff-Set	MIX2inox handle set to mixing bowl	set poignée pour bocal mélangeur	set asa para vaso batidor	1
1121.301	MK2 Messer kpl.	MKC cutter asm.	MK2 ens. couteau	MK2 conjunto cuchilla	1
1121.112	MIX1 Gewindering	MIX1 threaded ring	MIX1 bague filetée	MIX2 anilla roscada	1
1123.494	Deckelverschluss Lexan	lid lock polycarbonate	couvercle fermeture	cierre de la tapa	1
1123.495	Deckel gross schwarz kpl.	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal grande noir	conjunto tapa vaso grande negra	1
1123.496	Deckel gross schwarz	bowl lid small black	couvercle bocal grande noir	tapa vaso grande negra	1
1121.306	MK2 Barmesser kpl.	MK2 cutter barblender asm.	MK2 couteau pour bar	MK2 conjunto cuchilla para bar	option



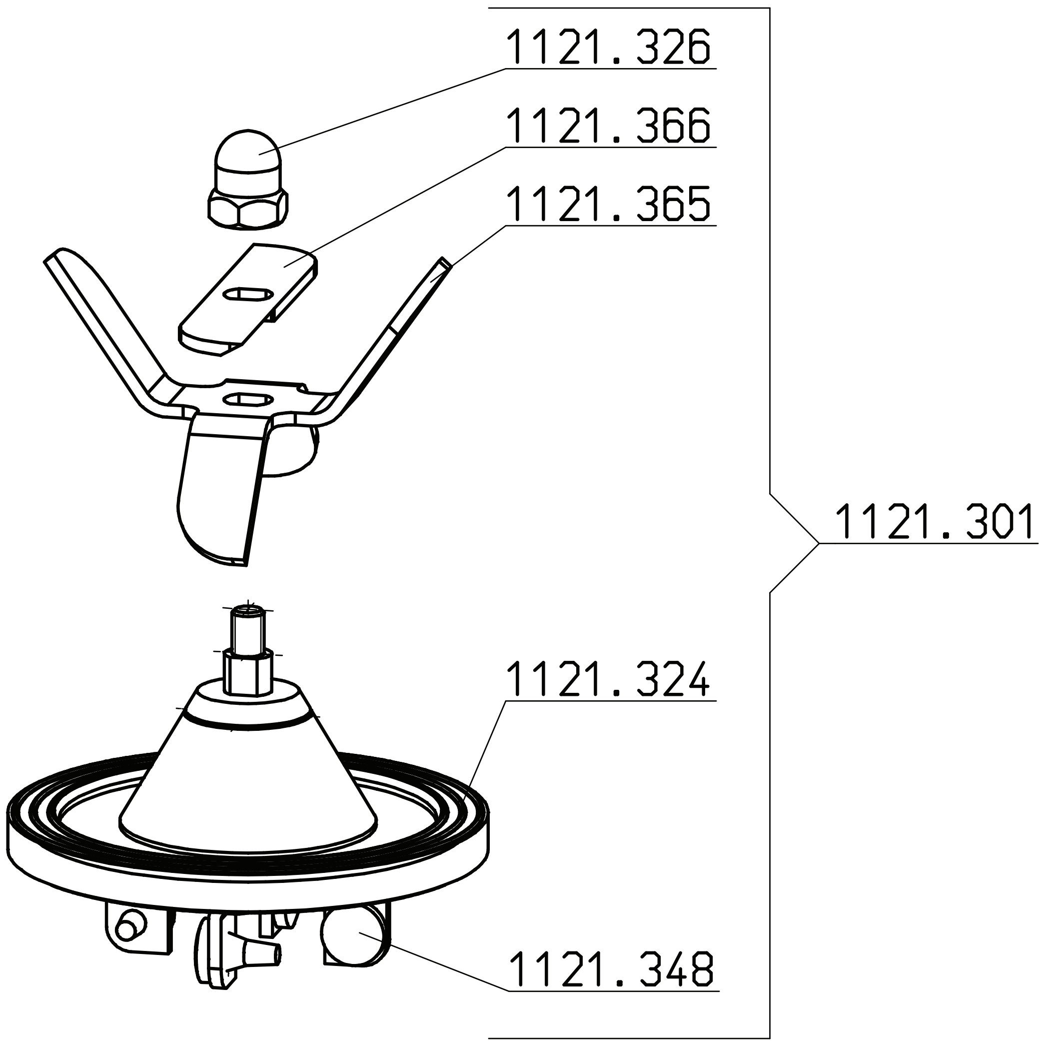
1123.061 Mixaufsatz 2 l Polycarbonat CE
container 2 l polycarbonate CE
mélangeur 2 l polycarbonate CE
accesorio batidor 2 l policarbonato CE



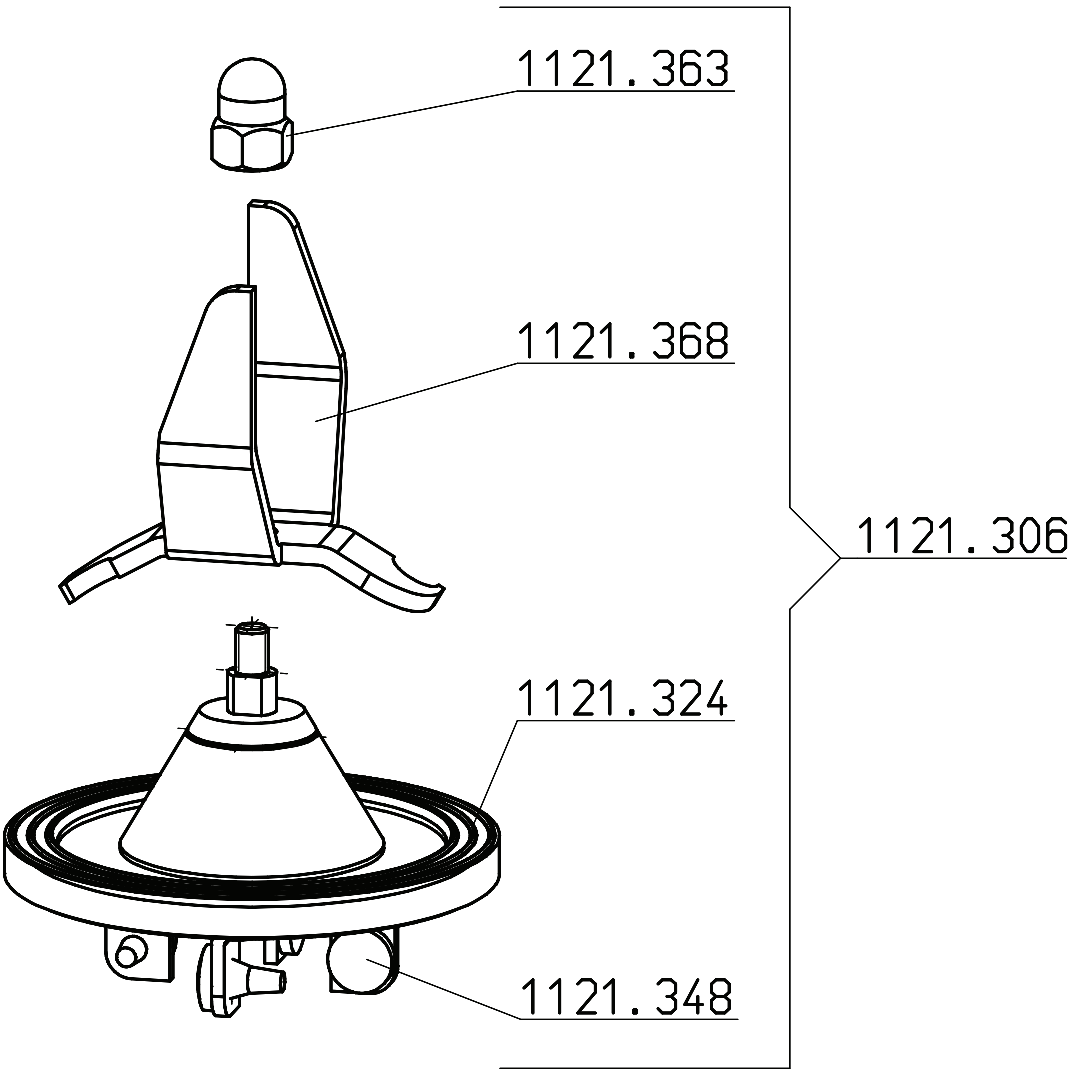
Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/Cant
1123.490	Mixbecher 2 l polycarbonat	bowl 2 l polycarbonate	bocal 2 l polycarbonate	vaso 2 l policarbonato	1
1121.301	MK2 Messer kpl.	MK2 cutter asm.	MK2 ens. couteau	MK2 conjunto cuchilla	1
1121.112	MIX1 Gewindering	MIX1 threaded ring	MIX1 bague filetée	MIX1 anilla roscada	1
1123.492	Deckel klein schwarz kpl.	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal pt. noir	conjunto tapa vaso negra	1
1123.493	Deckel klein schwarz	bowl lid small black	couvercle bocal pt. noir	tapa vaso pequeña negra	1
1123.494	Deckelverschluss Lexan	lid lock polycarbonate	couvercle fermeture	cierre de la tapa	1
1121.306	MK2 Barmesser kpl.	MK2 cutter barblender asm.	MK2 couteau pour bar	MK2 conjunto cuchilla para bar	option

1121.301 MK2 Messer kpl.
MK2 cutter asm.
MK2 ens. couteau
MK2 conjunto cuchilla

Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/Cant
1121.326	MK Hutmutter h=14mm	MK cap nut h=14mm	MK ecrou borgne h=14mm	MK tapón rosca h=14 mm	1
1121.366	MK Messerklinge (zwei Schneiden)	MK cutter blade (two edges)	MK couteau (deux lame)	MK cuchilla (doble cantos)	1
1121.365	MK Messerklinge (vier Schneiden)	MK cutter blade (four edges)	MK couteau (quatre lame)	MK cuchilla (cuatro cantos)	1
1121.324	MK Dichtungsring	MK gasket	MK joint	MK junta	1
1121.348	MK Stossdämpfer d10x13mm schwarz	MK shock absorber d10x13 black	MK amortisseur d10x13 noir	MK amortiguador d10x13 negro	4



1121.306 MK2 Messer kpl. «Bar»
MK2 cutter asm. “bar”
MK2 ens. couteau «bar»
MK2 conjunto cuchilla “bar”



Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qte/Cant
1121.363	MK Hutmutter h=16mm	MK cap nut h=16mm	MK ecrou borgne h=16mm	MK tapón rosca h=16 mm	1
1121.368	MK Messerklinge Barmixer	MK cutter blade barblender	MK couteau pour bar	MK cuchilla para bar	1
1121.324	MK Dichtungsring	MK gasket	MK joint	MK junta	1
1121.348	MK Stossdämpfer d10x13mm schwarz	MK shock absorber d10x13 black	MK amortisseur d10x13 noir	MK amortiguador d10x13 negro	4